

# Dymmelonsdagsbröd med fyllning

15 g jäst  
3 dl fingervarmt vatten  
1 citron  
¾ kruka timjan från Kabbarps Trädgård  
½ kruka persilja från Kabbarps Trädgård  
2 msk olivolja  
1 tsk salt  
6½ dl vetemjöl  
6 dl riven cheddarost  
olivolja till pensling

Gör så här

Smula jästen i en bunke, häll i vattnet och rör tills jästen löst sig.

Riv citronskal och hacka örterna.

Tillsätt citronskal, örter, olivolja och salt i degspadet.

Arbeta ihop i ca 10 minuter.

Låt degen jäsa övertäckt i ca 1 timme.

Smörj formen med matfett, 24 cm form med löstagbar kant.

Häll upp degen på mjölat bakbord. Kavla ut till en platta som är ca 30x40 cm.

Strö över osten och rulla ihop från långsidan.

Skär degen i 10-12 bitar.

Lägg bitarna i formen med snittytan uppåt.

Låt jäsa övertäckt i ca 30 min.

Sätt ugnen på 225 grader.

Strö flingsalt över degen i formen.

Grädda mitt i ugnen i ca 30 minuter.

Pensla brödet med olivolja.

Tag brödet ur formen och låt det svalna på galler.